



**(19) UA**

**(11) 115457**

**(13) C2**

(51) МПК

**A21D 13/44 (2017.01)**

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

- (21)** Номер заявки: **а 2015 04954**
- (22)** Дата подання заявки: **21.05.2015**
- (24)** Дата, з якої є чинними права на винахід: **10.11.2017**
- (41)** Публікація відомостей про заявку: **25.11.2016, Бюл.№ 22**
- (46)** Публікація відомостей про видачу патенту: **10.11.2017, Бюл.№ 21**
  
- (72)** Винахідник(и):  
**Нєміріч Олександра Володимирівна (UA),**  
**Заєць Віра Володимирівна (UA),**  
**Тарасенко Тетяна Анатоліївна (UA),**  
**Євлаш Вікторія Владленівна (UA),**  
**Гавриш Андрій Володимирович (UA)**
  
- (73)** Власник(и):  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,**  
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
  
- (56)** Перелік документів, взятих до уваги експертизою:  
Блинчики-полуфабрикат (оболочка) / Рецептура 1082 // Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982. – С.475  
Євлаш В.В., Тарасенко Т.А., Нєміріч О.В., Гавриш А.В. Використання порошоків з кабачків та капусти в технології млинцевого напівфабрикату // Програма і матеріали Міжнародна наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчової промисловості», 13-17 жовтня 2014 р. – К.: НУХТ, 2014 р. – С.147 (знайдено в Інтернеті 14.09.2017 URL:  
<<http://library.nuft.edu.ua/inform/130%20r.pdf>>)

- (56)** Перелік документів, взятих до уваги експертизою:
- Немирич А.В., Гавриш А.В., Ищенко Т.И., Евлаш В.В., Тарасенко Т.А. Реологические свойства блинчикового теста с овощными порошками // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. Петра Василенка. - Випуск 152 "Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв". - X., 2014. – С.302-309 (знайдено в Інтернеті 14.09.2017 URL:<
- Неміріч О.В., Тарасенко Т.А., Петруша О.О., Вашека О.М., Гавриш А.В., Заєць В.В. Вплив овочевих порошоків на властивості млинчикowego тіста і напівфабрикату // Восточно-Европейский журнал передовых технологий ISSN 1729-3774. – 2/10 (74). – 2015. – С.45-49 (знайдено в Інтернеті 14.09.2017 URL:<
- Жуков Є.В., Сикал О.О. Конструювання технологій і рецептур виробів із прісного тіста для рекреаційного харчування // Матеріали II-ї Всеукраїнської науково-практичної конференції “Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу”, 29 жовтня 2013 р. – К.: НУХТ, 2013 р. – С.76-77 (знайдено в Інтернеті 14.09.2017 URL: < [http://nuft.edu.ua/page/51adaed39c2a2/files/2013\\_Zdobutky\\_problemy\\_ta\\_perspektyvy\\_rozvytku\\_HRTB.pdf](http://nuft.edu.ua/page/51adaed39c2a2/files/2013_Zdobutky_problemy_ta_perspektyvy_rozvytku_HRTB.pdf)>) UA 43051 A, 15.11.2001 UA 94565 U, 25.11.2014

**(54) МЛИНЧИКИ-НАПІВФАБРИКАТ - ОБОЛОНКА**

**(57) Реферат:**

Винахід стосується млинчиків-напівфабрикату (оболонки), що містить борошно пшеничне вищого сорту, яйця курячі, молоко або воду, сіль кухонну, причому додатково містить порошок з топінамбура та натуральний харчовий барвник.

UA 115457 C2



Винахід належить до харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, а саме - до виробництва борошняних кулінарних виробів.

- Найбільш близькою є рецептура млинчики-напівфабрикат (оболонка) ["Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М., 1981. 660 с.» (рецептура № 1082)], за наступного співвідношення інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	27,0
молоко / або вода	67,6
яйця курячі	5,4
цукор білий кристалічний	1,5
сіль кухонна	0,5
разом	100,0.

Недоліком цієї рецептури є те, що у млинчиків-напівфабрикату (оболонки) недостатня збалансованість за есенціальними речовинами.

- В основу винаходу поставлена задача створити млинчики-напівфабрикат (оболонку) з високими смаковими властивостями, збагачений інуліном, який може бути призначений для профілактичного і дієтичного харчування осіб, що є хворими на цукровий діабет.

Поставлена задача вирішується тим, що млинчики-напівфабрикат (оболонка) містять борошно пшеничне вищого сорту, молоко або воду, сіль, яйця курячі. Згідно з винаходом, додатково містить порошок з топінамбура та натуральний харчовий барвник, у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	19,36...21,39
молоко або вода	65,52...65,60
яйця курячі	5,50...5,60
сіль кухонна	0,50
порошок з топінамбура	7,00...9,00
натуральний харчовий барвник	0,01...0,02.

- Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

До млинчиків-напівфабрикату (оболонки) додатково вноситься порошок з топінамбура, отриманий способом сушіння зі змішаним теплопідведенням (ТУУ № 020-709381-99:2015), що дозволяє максимально зберегти всі поживні властивості сировини.

- В порошок з топінамбура міститься інулін, який необхідний для хворих на цукровий діабет.

Додавання порошку з топінамбура сприятиме зміцненню оболонки на розрив, поліпшенню органолептичних властивостей, наданню профілактичних і дієтичних властивостей кулінарним виробам.

- Приклади складу млинчиків-напівфабрикату (оболонки) з порошком з топінамбура за різних співвідношень рецептурних інгредієнтів наведені в табл. 1.

Таблиця 1

№	Рецептурні інгредієнти, %						Вміст інуліну, %	Примітки
	Борошно пшеничне	Молоко (вода)	Яйця курячі	Сіль кухонна	Порошок з топінамбура	Натуральний харчовий барвник		
1	22,37	65,52	5,6	0,5	6,00	0,01	3,00	Виріб має знижені органолептичні показники, оболонка є менш міцною на розрив, термін зберігання обмежений, за вмістом інуліну рекомендується для профілактичного харчування
2	21,39	65,6	5,5	0,5	7,00	0,01	3,50	Виріб має найкращі органолептичні властивості, оболонка є міцнішою на розрив, збільшений термін зберігання, за вмістом інуліну рекомендується для профілактичного і дієтичного харчування
3	20,29	65,6	5,6	0,5	8,00	0,01	4,00	
4	19,36	65,52	5,6	0,5	9,00	0,02	4,50	Виріб має знижені органолептичні властивості, за вмістом інуліну рекомендується для дієтичного харчування
5	18,48	65,6	5,4	0,5	10,00	0,02	5,00	

- Внесення порошку з топінамбура у кількості 7...9 % забезпечує найкращі органолептичні показники якості, зміцнення оболонки па розрив, покращений мікроелементний склад, містить інулін. При внесенні 6 та 10 % порошку з топінамбура призводить до зниження смакових і

структурно-механічних властивостей та скорочення терміну зберігання млинчиків-напівфабрикату (оболонки).

- 5 Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє розробити млинчики-напівфабрикат (оболонку) особливого складу, виробництво якого розширює асортимент борошняних кулінарних виробів, призначених для профілактичного і дієтичного харчування.

Отриманий млинчики-напівфабрикат (оболонка) має наступні органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що наведені в табл. 2, 3.

Таблиця 2

Органолептичні показники якості  
млинчиків-напівфабрикату (оболонки) з порошком з топінамбура

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд:	
Форма	Вироби округлої форми, добре пропечені
Поверхня	Обсмажена з одного боку, без тріщин і підривів. Не допустима підгоріла поверхня
Колір	Поверхня - золотистий, рівномірний, на розрізі - жовтуватий
Смак	Солодкуватий, приємний, притаманний топінамбуру
Запах	Властивий смаженому тісту і жиру, на якому вони смажилися

Таблиця 3

Фізико-хімічні показники якості  
млинчиків-напівфабрикату (оболонки) з порошком з топінамбуру

Показник	Значення
Масова частка води, %	не > 32,1
Масова частка інуліну, %	не < 3,0

10

Технічним результатом є розширення асортименту борошняних кулінарних виробів, поліпшення органолептичних властивостей, зміцнення на розрив готових виробів. Вироби також можуть бути призначені для хворих на цукровий діабет.

15

ФОРМУЛА ВІНАХОДУ

20

Млинчики-напівфабрикат – оболонка, що містить борошно пшеничне вищого сорту, яйця курячі, молоко або воду, сіль кухонну, який **відрізняється** тим, що додатково містить порошок з топінамбура та натуральний харчовий барвник, при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	19,36-21,39
молоко або вода	65,52-65,60
яйця курячі	5,50-5,60
сіль кухонна	0,50
порошок з топінамбура	7,00-9,00
натуральний харчовий барвник	0,01-0,02.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601